



## La desconocida tradición lusa llega de la mano de Macedos

La tercera generación de la familia posee un récord Guinness por el mayor disparo pirotécnico

**BILBAO** – Pese a ser una gran desconocida, Portugal cuenta con una amplia tradición pirotécnica. No hay fiesta patronal, celebración de Año Nuevo o evento que no cuente con su correspondiente espectáculo de fuegos artificiales. Llegará esta noche a Bilbao de la mano de los lusos Macedos Pirotecnia, que se estrenan en Aste Nagusia.

Se trata de una de las firmas más importantes del país atlántico, especializada en espectáculos piromusicales, y atesora un curioso título: logró un récord Guinness en 2006, por realizar el mayor disparo pirotécnico en el mundo, en Madeira.

Con más de ochenta años de historia, la familia de Fernando Macedo se inició en la actividad pirotécnica de mano de Joaquim da Silva Macedo, que transmitió todo su saber a sus hijos y nietos, al frente de la empresa hoy en día. Sus disparos son tremendamente rítmicos, casi musicales, con una gran profusión de fuegos bajos, y no se prodigan en figuras. Eso sí, prestan atención a sus colores, rosas de una intensidad espectacular y unos verdes que rozan el aguamarina.

**DÍA DEPORTIVO** Antes de que los fuegos iluminen la noche bilbaina, la ría cobrará protagonismo en una jornada que a las 11.00 horas tiene una cita con el campeonato de waterpolo que tendrá lugar junto al muelle de Ripa.

Ya por la tarde y una vez completada la subida popular de piraguas, que llegarán sobre las 17.30 al Ayuntamiento tras haber partido dos horas antes desde Sestao, la ría acogerá diferentes modalidades de juegos de agua. – A. A.



# 16 MINUTOS DE APERTURA EN CANAL

- El matarife de Vista Alegre efectúa la otra faena que sufre cada toro con limpieza, rapidez y de forma profesional
- El equipo de trabajo está formado por tres personas



Jon Ander, Jonatan y Marcel, en un receso de su trabajo. Foto: Oskar González



Alberto G. Alonso

**BILBAO** – Jon Ander, Marcel y Jonatan se apuran cuando ayer el diestro Antonio Ferrera mata al primero de la tarde en Vista Alegre. Nada más caer Jarretón sobre la arena, los tres se dirigen con rapidez al desolladero de la plaza, su lugar de trabajo. Jon Ander Zornotza lidera a su equipo de matarifes desde hace doce años, cuando heredó el puesto tras jubilarse su predecesor, el conocido Darío. Mandil y botas altas, todo de color blanco. Brazos fuertes, mirada intensa y discurso coherente retratan a este profesional que se toma su labor muy en serio. Los 565 kilos inertes del morlaco de la ganadería de Victoriano del Río llegan arrastrados hasta la sala de faena, un espacio abierto al exterior, donde la limpieza impera y, contra lo que se puede esperar, no huele a nada. “Es una instalación chapó”, resume.

Un polipasto con dos ganchos eleva la res en el aire. Lo primero es el sangrado del toro, a pesar de haber perdido ya muchos litros en el albero. Los regueros rojos se manguenan casi al segundo para evitar resbalones y trabajar a gusto. Luego viene el desolle del animal, “quitarle el cuero” aclara Marcel, Marcelo Altamira, el más veterano. Y empieza un baile de cuchillos y cortes en una coreografía intensa, casi bella que a muchos les da pavor. “Ser matarife es una profesión más. Puede dar repelús, pero si lo has visto desde pequeño, como yo con mi tío, es algo normal y necesario”, descarga en favor de esta labor.

La sincronía de los tres compañeros es perfecta. “Son muchos años y muchos toros”, indica Jon Ander, con 41 años a sus fuertes espaldas, mientras Jonatan Franco, el más joven, le pega cuatro pasadas a su cuchillo para apurar aún más el filo. Ris, ras, ris, ras. Antes, con mucho cuidado, retiran las banderillas que cuelgan del dorso de la res “porque si el cuchillo toca las puntas, se desafilan y no corta nada”. Seis años lleva Jon Ander con sus queridas herramientas, dos hojas de mediano tamaño que cada tarde afila a mano con paciencia y cuidado. “Se podría afeitar la barba de un hombre”, describe con complicidad. Aún así su afilado es constante en todo el proceso. Ris, ras, ris, ras.

El astado se deposita en el suelo, con la cabeza sobre un soporte para



## El apunte

- **En Carnicería Bihotza.** Los mejores toros que desolla Jon Ander los vende en su establecimiento de la plaza Zaballburu. “Es una carne que tiene buena salida sobre todo para guisar, pero también para freír”, asegura. La mayoría de sus clientes son aficionados que han visto la corrida y piden la carne de la ganadería concreta.
- **Precios.** Los precios de la carne de toro de lidia rondan los 5 euros las piezas de zancarrón y la aguja para guisar, ó la rabadilla para freír, mientras el solomillo se va a los 20 euros.

continuar con el desolle. “Es la parte más delicada porque no hay que ensuciar el ganado, sin que toque el cuero la carne”, detalla. La complementariedad de los tres es asombrosa en el desnudo que le practican a Jarretón. De nuevo se eleva la res a la altura precisa para retirar las tripas, un gran estómago lleno que le cuesta al pinche meter en los contenedores de restos ubicados al lado. Lo siguiente es separar hígado, pulmones y corazón, las rojas en el argot, las vísceras para el resto. Ese paquete se guardará para su análisis veterinario que se repetirá más exhaustivo en el matadero de Gastetiz, a donde van todas las reses para su troceado y posterior venta.

## CUCHILLOS, MOTOSIERRA Y HACHA

Con casi todas las carnes blancas al aire los suaves cuchillos se apartan para dar paso a la herramienta pesada. Primero usan una motosierra que secciona la parte más alta de la columna vertebral. Es lo que permite a Jon Ander cambiar su papel de matarife por el de aizkolari. Es necesario músculo, mucho músculo. La osamenta es tan dura que parte el mango de un hacha. No importa. Toma otra de las dos que tiene de repuesto y prosigue. En poco menos de dos minutos, docena y media de hachazos certeros separan el toro en dos canales solo unidos en su parte baja por la cabeza de la res. La separación de la cara, con sus pitones imponentes, es la última parte del proceso. Antes, otro afilado. Ris, ras, ris, ras. Esta vez nadie quería quedarse con la res. “Es más habitual de lo que se cree que compren la cabeza de un toro para disecarla, esta feria llevamos más de seis, y eso nos obliga a trabajar de forma diferente para que las taxidermistas puedan hacer el suyo”, revela Jon Ander.

Y ya está. Liquidada la otra faena que ha sufrido Jarretón, pero esta ya sin sentir nada. Todo en 16 minutos cronometrados con reloj. Tan solo resta culminar la limpieza del suelo y que en el suelo verde brille. No se escatima agua y la manguera deja listo todo para revista y para los próximos cinco toros que restan. ¡Ah! Y sigue sin oler a nada. ●

## Marta Fernández

ENFERMERA EN DYA

# “Siempre te dicen tonterías como ‘qué bien te sienta el uniforme’”



Celia Carrera

**El trabajo de enfermera en la DYA de Marta Fernández no es duro solo por el horario, sino también porque tiene que aguantar comentarios sexistas**

**BILBAO** – Marta Fernández lleva siete años como enfermera tanto voluntaria como trabajadora en la DYA. En 2012 terminó el grado en Enfermería, su sueño, y desde entonces trabaja en el hospital de Basurto y en el turno de noche en Aste Nagusia. Nunca se sabe lo que puede pasar una noche de fiesta, por lo que en su trabajo siempre tiene que estar expectante y preparada para cualquier imprevisto.

**¿Cómo empezó en DYA?**

—Empecé como voluntaria pero a día de hoy trabajo. Empecé en 2012 como voluntaria, cuando DYA todavía estaba en la red sanitaria, entonces empecé haciendo las guardias del III.

**¿Es algo que siempre quiso hacer?**

—La verdad es que ha ido surgiendo. Empecé por pura curiosidad, aunque desde pequeña quise ser enfermera. Al terminar la carrera empecé, pero como no era una buena época no trabajaba todo el año. Como quería aprender, me apunté de voluntaria, y aquí estoy desde entonces.

**¿No es su primer año en Aste Nagusia, verdad?**

—No, llevo ya entre cinco y seis años trabajando en las fiestas. Hasta el año pasado, el lugar donde estamos ahora era un infierno, pero ahora, al cerrar la calle y cam-



Marta Fernández, en su puesto de trabajo. Foto: Oskar González

**“Son muy fuertes las borracheras de la gente joven, cada vez beben más temprano y no saben cómo hacerlo”**

**“Hemos cosido mucho, sobre todo pies o manos de gente que se cae y pilla un cristal; he llegado a coser hasta un culo”**

biar el lugar de las txosnas, es algo más tranquilo.

**¿Cómo es su turno de trabajo?**

—Antes trabajaba más días. Hace unos cuatro años tuve una experiencia bastante mala, un fin de semana, que es cuando hay más gente, más broncas y más de todo. Ese año decidí que no quería volver a trabajar los fines de semana. Por eso, suelo trabajar de lunes a jueves todas las noches. En total son doce horas, de 9.00 a 21.00, o al revés. Pero normalmente trabajo en el primer turno, que es cuando más gente hace falta. Aquí siempre estamos dos personas, pero si en algún momento hace falta que una enfermera salga fuera, porque ha pasado algo en la calle, nos avisan desde SOS Deiak. Igual tenemos que llevar a un paciente a Basurto o a Cruces si es muy grave. **Entonces, ¿puede decidir qué días trabajar?**

—Aunque yo trabajo, no es un trabajo impuesto. Al final, el voluntariado sigue muy arraigado. Te preguntan qué días puedes aportar y esos días te contratan.

**¿Cómo calificaría los días que lleva en esta Aste Nagusia?**

—Lo que suele pasar por las noches es peor, hay más borracheras, hay más cortes, hay más peleas... Aunque más o menos tranquilas, por ejemplo, el lunes hubo una pelea muy gorda enfrente del Teatro Arriaga y a una chica le cayó una botella en la cara y le han tenido que operar del ojo. Lo más duro son las agresiones físicas, como brazos rotos.

**¿La gente se desmadra en fiestas?**

—Por lo general, eso siempre ha sido así, lo que pasa es que vas creciendo y no lo ves. Son muy fuertes las borracheras de la gente joven, cada vez beben más temprano, y no saben cómo hacerlo. Hacen litros de mezclas que se inventan, y aunque no he llegado a tener comas etílicos, sí he visto intoxicaciones muy fuertes. Sobre todo ocurre con gente de 16 años, pero también en el rango de 14 a 17 años. Si esto ocurre con gente más mayor, de 40 o 50 años, mi suposición es que son personas con problemas personales, porque salen solas y se les va de las manos.

**Aparte de eso, ¿en qué consisten la mayoría de sus intervenciones?**

—Cortes. Aquí hemos cosido mucho, sobre todo pies. También manos, de gente que se cae y pilla un cristal. Yo he llegado a coser un culo: cayó para atrás y dio la casualidad que había un cristal. Todas las noches, cuando más jaleo hay es de 3.00 a 7.00 de la madrugada. **En su trabajo, ¿nota diferencia entre ser hombre o mujer?**

—Cuando estamos aquí dentro no se nota tanto porque estamos mucha gente. Cuando sales en la ambulancia, te dicen muchas tonterías. Como el mítico *qué bien te queda el uniforme*, y eso a un hombre no le pasa. En Aste Nagusia esto me pasa todas las noches, porque quien no va pasado, ha bebido algo. Esto en el hospital no pasa. ●